

Pracovní nástroje

následující seznam představuje základní pracovní nástroje, nutné pro zvládnutí doporučených technik práce s míchacími médii.

| | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Barové lžičky míchací | Konvičky |
| Barové misky kovové | Lisy na citrusové plody |
| Barové nože a vidličky | Lopatky a lžice na led |
| Barové otvíráky | Míchací–frapovací tyčinky |
| Barové prádlo | Míchátka |
| Barová sítká | Mlýnky na koření |
| Barový porcelán | Muddler |
| Džbánky skleněné, kovové | Nádoby na led |
| Chladič na víno | Nalévátka |
| Kleště na led a ovoce | Napichovátka |
| Koktejlové ubrousky | Odměrky kovové, plastové, skleněné |
| Plastové nádoby na nápoje | Srkací stébla |
| Prkénka na krájení | Strouhátka |
| Podnosy a tácky | Stříkací lahve |
| Sekáčky na led | Šlehačková lahev |
| Sifonová lahev | Zásobník na ovoce |
| Souprava misek pro přípravu krusty | Zásobník na ubrousky a stébla |
| | Zátky na sekt |

Barové sklo

Představují se zde některé ze základních typů sklenic, ve kterých jsou míšené nápoje podávány nebo se v nich přímo připravují. Pro jednotlivé skupiny míšených nápojů jsou doporučovány typy sklenic tvarem i objemem, ale jejich design bývá různý. Sklenice určují celkový vzhled míšeného nápoje, jeho styl a charakter. Barman si při výběru skla musí včas uvědomit funkci, kterou má barové sklo splňovat vedle své základní – estetické funkce.

| | | |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Beer Glass | Highball | Irish Coffee |
| Brandy | Hurricane | Martini Chiller |
| Cocktail Glass | Champagne Flute | Mazargan |
| Collins | Chmpagne Saucer | Mug |
| Copita | Napoli Grande | Shot Glass |
| Coupette | Old Fashioned | Sour Glass |
| Freeze | Poco | Tumbler |
| Goblet | Pousse-Café | Wine Glass |